

# Panqueques de dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Leche:** 500 cc

**Huevos:** 4 Unidades

**Sal:** Una pizca

**Harina:** 200 grs.

**Manteca:** 50 g

### Relleno

**Dulce de leche:** 500 grs.

### Varios

**Menta:**

**Azúcar impalpable:** Cantidad necesaria

**Azúcar:** 4 cdas.

**Crema de leche:** 200 cc

## Preparación de la Receta

- Derrita la *manteca*.
- Mezcle la leche con los huevos, el *harina*, la sal y la *manteca*.
- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- Cocine los panqueque de la manera convencional.

### Armado

- Sirva una porción de dulce de leche, cierre en forma de triángulo.
- Espolvoree con el azúcar. Queme el azúcar con un soplete de cocina.

## Presentación

- Sirva en platos, espolvoree con azúcar impalpable. Decore con hojas de *menta*. Acompañe con *crema* de leche batida.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panqueques-de-dulce-de-leche>